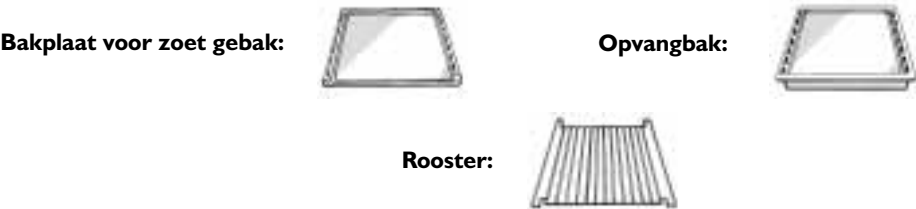
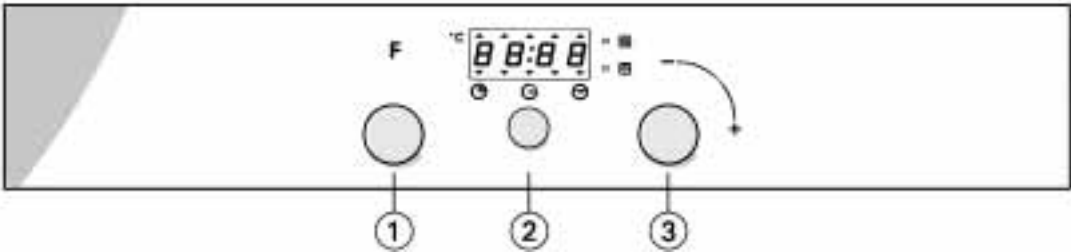


ACCESSOIRES















































BEDIENINGSPANEEL





















- 1. Knop voor het in- en uitschakelen en selecteren van functies
- 2. Toets voor het bevestigen en selecteren van een programma
- 3. Knop voor het wijzigen van vooraf ingestelde waarden (temperatuur, bereidingstijd, stand)


















Tabel ovenfuncties			
Functie	Vooraf ingestelde temperatuur	Reguleerbare temperatuur	Beschrijving functie
Oven uit	-	-	-
OVENLAMPJE	-	-	Inschakeling van het ovenlampje
DUAL 35°/60°	35°C - 60°C	-	<ul style="list-style-type: none">Voor een constante oventemperatuur.35°C: voor het laten rijzen van deeg, brood en pizza.60°C: voor het warmhouden van een gerecht aan het einde van de bereidingstijd.Aanbevolen wordt de eerste steunhoogte te gebruiken.
STATISCH	200°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none">Voor het braden van vlees, vis en gevogelte op dezelfde steunhoogte.Verwarm de oven voor op de gewenste bereidingstemperatuur en plaats het gerecht in de oven wanneer alle indicatielampjes van de thermostat zijn uitgegaan.Aanbevolen wordt de tweede of derde steunhoogte te gebruiken.
VENTILATOR	175°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none">Voor bereiding op max. 2 steunhoogtes.Aanbevolen wordt om tijdens de bereiding de gerechten onderling van plaats te verwisselen om een gelijkmatiger bakresultaat te bereiken.
THERMOVENTILATOR	160°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none">Voor het bereiden van gerechten die dezelfde bereidingstijd hebben, zonder voorverwarming op één of meerdere steunhoogten (bv.: vis, groenten, taart), zonder dat er geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht worden.
TURBOHETELUCHT	160°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none">Voor het bereiden op één steunhoogte (bv.: fruit, taarten, timbaaltjes, groente, pizza, gevogelte).
GRILL	3	-	<ul style="list-style-type: none">Voor het grillen van karbonades, spiezen, worstjes, het gratineren van groente en voor een bruin korstje op het brood.De functie heeft verschillende standen (min. 1 - 5 max.).Verwarm de oven 3 - 5 minuten voor.Tijdens de bereiding moet de ovendeur dicht blijven.Giet bij het braden van vlees een beetje water in de opvangbak op het eerste niveau om rookvorming en vetspatten zoveel mogelijk te voorkomen.Aanbevolen wordt het vlees tijdens de bereiding regelmatig om te draaien.
TURBOGRILL	3	-	<ul style="list-style-type: none">Voor het grillen van grote stukken vlees (rosbief, braadstuk, rollades).De functie heeft verschillende standen (min. 1 - 5 max.).Verwarm de oven 3 - 5 minuten voor.Tijdens de bereiding moet de ovendeur dicht blijven.Giet bij het braden van vlees een beetje water in de opvangbak op het eerste niveau om rookvorming en vetspatten zoveel mogelijk te voorkomen.Aanbevolen wordt het vlees tijdens de bereiding regelmatig om te draaien.
PIZZA/BROOD	-	P1- 300°C P2- 220°C	<ul style="list-style-type: none">Voor het bakken van pizza, brood, focaccia.
BOOSTER	200°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none">Om de oven snel voor te verwarmen.Tijdens het verwarmen gaan de indicatielampjes van de thermostat achtereenvolgens branden.Als de ingestelde temperatuur bereikt is, schakelt de functie zichzelf automatisch uit; een geluidssignaal geeft aan dat de oven automatisch overgaat op de functie STATISCH.

BEREIDINGSTABEL

GERECHT	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (vanaf bodem)	Stand Bruinen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (minuten)
VLEES Lams-, geiten-, schapenvlees		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	2	200	100 - 110
		X	2	-	200	100 - 110
Braadstuk (kalfs-, varkens-, rundvlees) (1 kg)		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	3	200	100 - 110
		X	2	-	200	90 - 100
Kip, konijn, eend		X	2	3	200	80 - 90
		X	2	3	190	80 - 90
		X	2	-	200	85 - 95
Kalkoen (kg. 4-6) + stand 3 bruinen		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	-	210	180 - 190
Gans (2 kg)		X	2	3	210	100 - 130
		X	1	3	200	100 - 130
		X	2	-	200	100 - 130
VIS (HEEL) (1-2 kg) Goudbrasem, zeebaars, tonijn, zalm, kabeljauw		X	2	1	200	45 - 55
		X	3	1	190	45 - 55
		X	2	-	200	50 - 60
VIS (MOTEN) (1 kg) Zwaardvis, tonijn		X	2	2	200	40 - 50
		X	3	2	190	40 - 50
		X	3	-	200	40 - 50
GROENTE Gevulde paprika's en tomaten		X	2	-	220	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
Gebakken aardappels		X	2	3	220	50 - 60
		X	2	3	200	50 - 60
GEBAK, TAART ETC. Luchtig gebak		X	2	-	190	40 - 50
		X	1	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Taarten (met kaasvulling)		X	2	-	190	80 - 90
		X	2	-	180	70 - 80
		X	2	-	180	80 - 90
Korstgebak, vlaaien		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Appelstrudel		X	2	-	200	50 - 55
		X	1 - 3	-	200	50 - 55
		X	2	-	200	50 - 55
Koekjes		X	2	-	170	20 - 30
		X	1 - 3	-	200	20 - 30
		X	2	-	200	20 - 30
Soesjes		X	2	-	180	35 - 45
		X	1 - 3	-	180	35 - 45
		X	2	-	180	40 - 50

GERECHT	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (vanaf bodem)	Stand Bruinen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (minuten)
Hartige taarten		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Lasagna		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	-	200	45 - 60
Vruchtentaarten met bv. ananas, perziken		X	2	-	190	50 - 60
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Meringues		X	2	-	120	120 - 150
		-	1 - 3	-	120	120 - 150
		-	2	-	120	120 - 150
Pasteibakjes		X	2	-	200	35 - 45
		X	1 - 3	-	190	35 - 45
		X	2	-	190	35 - 45
Soufflés		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	45 - 55
		X	2	-	190	45 - 55

BEREIDINGSTABEL GRILLFUNCTIE

GERECHT	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (vanaf bodem)	Stand	Bereidingstijd (minuten)
Ribkarbonades		X	4	5	35 - 45
Schnitzels		X	4	5	30 - 40
Worstjes		X	3 - 4	5	30 - 40
Karbonades		X	4	5	35 - 45
Vis (moten)		X	3 - 4	5	35 - 45
Kippenpoten		X	3 - 4	5	40 - 50
Spiezen		X	3 - 4	5	40 - 50
Varkenskarbonades		X	3 - 4	5	35 - 45
1/2 kip		X	3	5	45 - 55
1/2 kip		X	3	5	45 - 55
Hele kip		X	3	5	60 - 70
Braadstuk (varkens-, rundvlees)		X	2	5	60 - 70
Eend		X	2	5	70 - 80
Lamsbout		X	3	5	70 - 80
Rosbief		X	3	5	50 - 60
Gebakken aardappels		X	3	5	50 - 60
Vis (goudbrasem, forel)		X	3	5	50 - 60

N.B.: Voor het bereiden van vlees met de functies Ventilator en Statisch wordt aanbevolen om de functie Bruinen in te schakelen op stand 1 tot 3.
De bereidingstemperaturen en -tijden zijn indicatief.

Elektronische programmering



- ① Knop voor het in- en uitschakelen en selecteren van functies
- ② Toets voor het bevestigen en selecteren van een programma
- ③ Knop voor het wijzigen van vooraf ingestelde waarden (temperatuur, bereidingsduur, stand)

Snelle inschakeling van de oven

Nadat de oven voor het eerst is aangesloten op het elektriciteitsnet of na een stroomuitval verschijnt er op het display “STOP”.

De oven inschakelen:

1. Draai knop ① op “0”.
2. Druk op toets ②. Op het display verschijnt “--:--”.

Instelling en wijziging van de klok:

1. Druk driemaal op toets ②.
2. Draai binnen 15 seconden knop ② om de tijd in te stellen. De tijd op het display knippert.
3. Druk op toets ② of wacht 15 seconden voor automatische bevestiging van de instelling.

Wijzigen van de tijd:

Druk tweemaal op toets ② ☹ knippert op het display. Herhaal de bovenstaande handelingen.

Instelling bereidingsfunctie:

1. Draai knop ① op de gewenste functie: op het display knippert de temperatuur of de grillstand.
2. Is dit de juiste waarde, druk dan op toets ② om te bevestigen of wacht circa 10 seconden voor automatische bevestiging van de instelling.

De ingestelde temperatuur of de grillstand veranderen:

1. Draai knop ③: op het display knippert de temperatuur (of de grillstand indien knop ① op staat).
2. Druk op toets ② om te bevestigen of wacht circa 10 seconden voor automatische bevestiging van de instelling.

De oven schakelt circa 5 seconden na de bevestiging in: op het display gaan de aanwijzers voor de temperatuurtoename een voor een branden, om aan te geven dat de temperatuur in °C hoger wordt.

NB.: de ingestelde waarden kunnen ook tijdens de bereiding gewijzigd worden.

Aan het einde van de bereidingsduur:

Schakel de oven uit door knop ① op “0” te draaien. Op het display verschijnt weer de tijd van de dag.

Let op:

Om een willekeurige instelling te annuleren, draait u knop ① op “0”.

Door toets ② 5 seconden ingedrukt te houden, schakelt u het geluid van de knop en de toetsen uit.

Dit geluid wordt weer ingeschakeld wanneer u nogmaals 5 seconden toets ② ingedrukt houdt. Uit veiligheidsoverwegingen

wordt de oven na 4,30 uur continue werking automatisch uitgeschakeld (behalve de functies en).

GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMERING

Display



Werking van de oven met gebruik van de elektronische programmering

Instelling van de bereidingsduur:

Stel de bereidingsduur in (beschikbaar voor alle functies) om de oven voor een bepaalde tijdsduur te starten. Aan het eind van de ingestelde tijd gaat de oven automatisch uit. De bereidingsduur kan maximaal worden geprogrammeerd op 3 uur en 59 minuten.

1. Stel de functie en de temperatuur of grillstand in (zie hoofdstuk “Snelle inschakeling van de oven” en “Instelling bereidingsfunctie”).
2. Druk enkele malen op toets ②, op het display gaat het symbool knipperen en verschijnt “-0:00”.
3. Draai knop ③ rechtsom: op het display knippert de ingestelde tijd. Een streepje “-” betekent dat de ingestelde tijd gaat teruglopen tot “0”.
4. 20 seconden nadat de tijd is ingesteld, begint de oven met de bereiding en wordt op het display de resterende tijd tot het einde van de bereiding weergegeven.

NB.: Om de eerder ingestelde temperatuur weer te geven of te wijzigen, draait u knop ③ één klik. Om de overgebleven tijd opnieuw weer te geven, wacht u 20 seconden of drukt u op toets ②.

Raadpleeg het hoofdstuk “Speciale functies” voor de speciale functies Extra goudbruin en Warmhouden .

De ingestelde temperatuur of de grillstand veranderen:

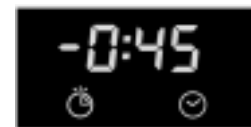
Draai kop ③ en bevestig door toets ② in te drukken, of wacht circa 10 seconden voor automatische bevestiging van de instelling.

Op het display verschijnt **End**:

Bij het verstrijken van de eerder ingestelde tijd (einde bereiding) verschijnt **End** op het display en klinkt er gedurende 15 minuten met tussenpozen een geluidssignaal. De oven schakelt automatisch uit en de ovenverlichting blijft gedurende 25 min. aanstaan.



1. Druk op toets ② om het geluidssignaal uit te zetten.
2. Draai knop ① op “0”. De verlichting gaat uit.




Op het display verschijnt weer de tijd van de dag.



Programmeren van het einde van de bereidingstijd

Hiermee kan van te voren het tijdstip voor het einde van de bereiding worden ingesteld. De tijd kan maximaal worden geprogrammeerd op 23 uur en 59 minuten.

1. Stel de functie en de temperatuur of grillstand in. Zie het hoofdstuk “Snelle inschakeling van de oven”, paragraaf “Instelling bereidingsfunctie”.
2. In dit voorbeeld is het 10:00 uur. Druk op toets ②, op het display gaat het symbool  knipperen en verschijnt “- 0:00”.
3. Stel de bereidingsduur voor de oven in (bv. 45 minuten) door knop ③ te draaien: op het display knippert de ingestelde tijd.
4. Druk op toets ② om de instelling te bevestigen (bv. 45 minuten): het symbool  knippert en op het display wordt de tijd van de dag en de bereidingsduur weergegeven (bv. 10:00 uur + 45 minuten = 10:45 uur).
5. Kies het tijdstip waarop u wilt dat de bereiding voltooid is, door knop ③ te draaien (bv. 12:30 uur).
6. Druk enkele malen op toets ② totdat de tijd van de dag weer verschijnt (10:00 uur), of wacht circa 20 seconden voor automatische bevestiging van de instelling.

De oven treedt automatisch in werking op het tijdstip voor het einde van de bereiding minus de bereidingsduur (bv. 11:45 uur): op het display verschijnt   .

Om de ingestelde temperatuur of grillstand te controleren, draait u knop ③ één klik.

Om zowel de bereidingsduur (bv. 45 min.) als het tijdstip voor het einde van de bereiding (bv. : 12:30) te controleren of te wijzigen, drukt u op toets ②.




Speciale functies: (Extra goudbruin e Warmhouden)

Deze functies zijn uitsluitend beschikbaar wanneer de bereidingsduur of het tijdstip voor het einde van de bereiding ingesteld zijn.

Deze twee speciale functies kunnen zowel tegelijk als apart ingesteld worden.


Extra goudbruin

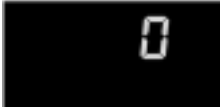
Met deze functie kunt u voedingsmiddelen tijdens de bereiding een goudbruine kleur geven (bv. braadstuk). U kunt kiezen uit de standen **1-2-3**, waarbij het cijfer **1** een licht goudbruine kleur geeft en **3** de maximale goudbruine kleur.

Deze functie kan uitsluitend worden geselecteerd in combinatie met de functies   .



De speciale functie Extra goudbruin instellen:

1. Stel de bereidingsduur of het tijdstip voor het einde van de bereiding in. Zie “Snelle inschakeling van de oven” en “Instelling bereidingsfunctie”.
2. Druk enkele malen op toets ②, totdat op het display het symbool  gaat knipperen en een “0” verschijnt .
3. Draai knop ③ om de stand voor de goudbruine kleur van het gerecht te kiezen: **1, 2 of 3**.
4. Druk tweemaal op toets ② of wacht 20 seconden voor automatische bevestiging van de instelling.




Warmhouden

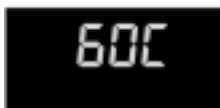
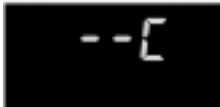
Met deze functie kan bij automatische werking van de oven de temperatuur aan het einde van de bereiding op 60°C worden gehouden.

De functie “Warmhouden” kan uitsluitend worden geselecteerd in combinatie met de functies



De speciale functie Warmhouden instellen:

1. Stel de bereidingsduur of het tijdstip voor het einde van de bereiding in. Zie het hoofdstuk “Snelle inschakeling van de oven” en “Instelling bereidingsfunctie”.
2. Druk enkele malen op toets ②, op het display knippert het symbool  en verschijnt “-- C”.
3. Draai knop ③ op “60C”.
4. Druk op toets ② of wacht 20 seconden voor automatische bevestiging van de instelling.




Timer

De timer kan alleen worden gebruikt als de oven niet in gebruik is, en er kan een tijd worden ingesteld van maximaal 3 uur en 59 minuten.

Om de timer in te stellen:

1. Houd knop ① op “0”. Op het display verschijnt de tijd van de dag.
2. Druk op toets ②, het symbool  knippert op het display.
3. Draai knop ③ rechtsom. Op het display knippert de ingestelde tijd. Een streepje “-” betekent dat de ingestelde tijd gaat teruglopen tot “0”.
4. Druk op toets ② of wacht circa 20 seconden voor automatische bevestiging van de instelling.

Bij het verstrijken van de ingestelde tijd:
klinkt er een geluidssignaal en verschijnt op het display .

Druk op toets ②: het geluidssignaal stopt. Op het display verschijnt weer de tijd van de dag.

